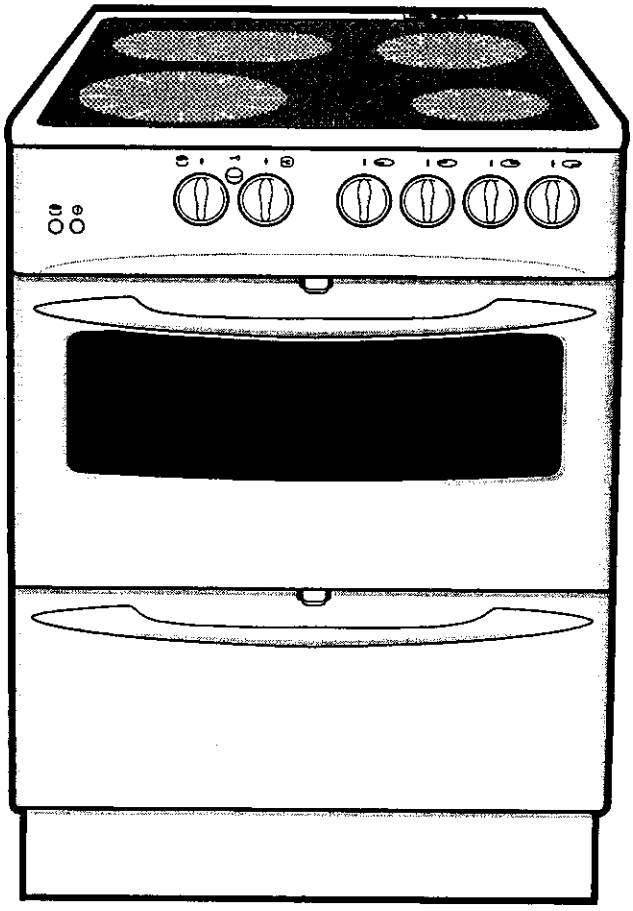
Husqvarna

# BRUKSANVISNING

SE



## REGINA PUB PLUS

**QSG 654, QSG 754**

# ⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

## Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

## Barn

Det måste finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat och luckspärrarna ska vara i funktion.

Sätt spärrknappen i funktion samt lås tvåfunktionsspärren när spisen inte används.

Håll barn under uppsikt. Kärl, värmezoner och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

## Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

## Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Ta **genast**, när hällen är **het**, med rakbladsskrapan bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och aluminiumfolie för att inte skada hällen.

## Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

## Skrotning

Hjälp till att undvika olyckor när spisen ska skrotas: Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt spärrarna ur funktion.

# Innehållsförteckning


## SÄKERHET 2

## FÖR ANVÄNDAREN

### Bekanta dig med:

Spisen 4
Glaskeramikhällen 5
Ugnen 5
Förvaringslådan 5
Säkerhetsutrustningen 6
Tillbehören 7

### Före första användning:

Rengör tillbehören 7
Bränn av ugnen 7

### Så här använder du:

Tvåfunktionsspärren 8
Glaskeramikhällen 8
Luckspärren 10
Ugnen 10

### Så här sköter och rengör du:

Emaljen 14
Glaskeramikhällen 14
Ugnen 14
Lamporna 16
Förvaringslådan 16

### Service 17

### ... råd och tips

Praktiska ... 22
Tekniska ... 23

### Tabell för

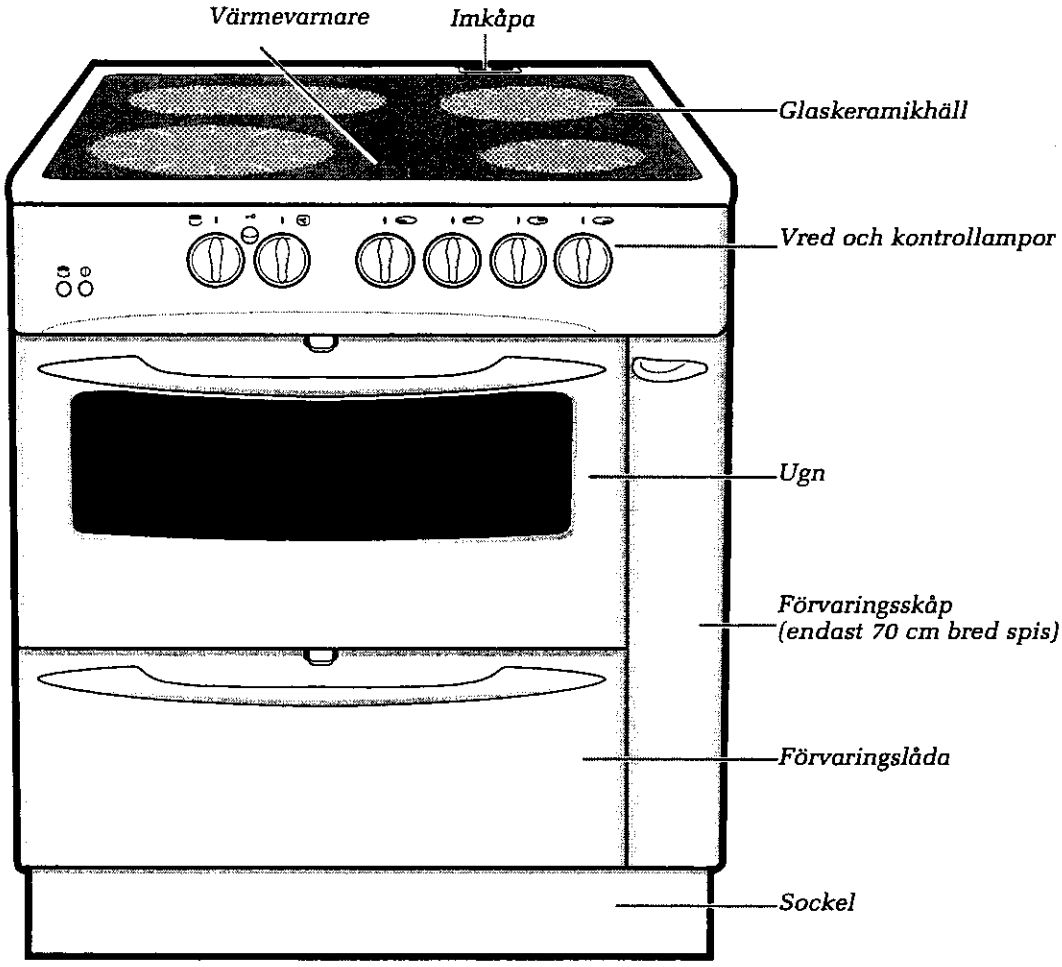
Bakning 24
Grill & Matlagning 25

## FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning 17
Tekniska uppgifter 18
Installation 19

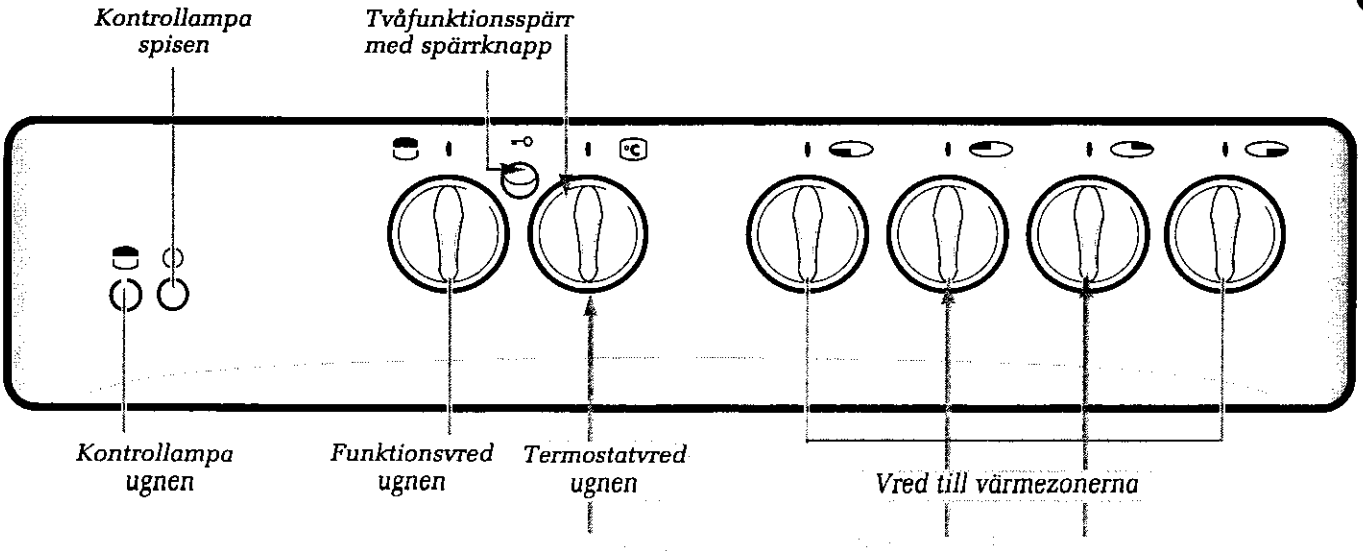
# Bekanta dig med:

## Spisen




Spisen har hjul baktill, för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

## Vreden och kontrollamporna



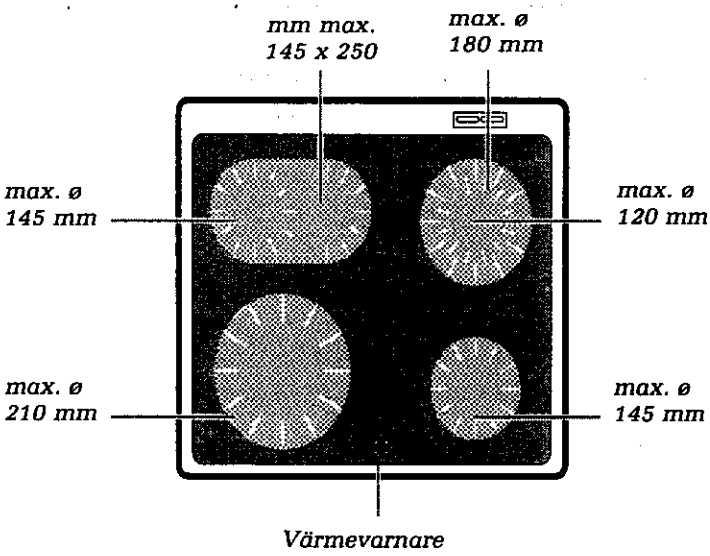

Läs om dessa vred före första användning, se s. 8/9

# Glaskeramikhällen

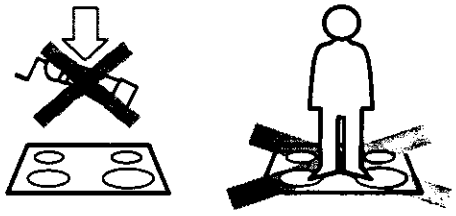
Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

Du har möjlighet att ändra storleken på de två bakre zonerna. För stekpannan/kastrullen finns runda zoner i olika storlekar. Den ovala vänstra kanske passar till fiskgrytan.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.



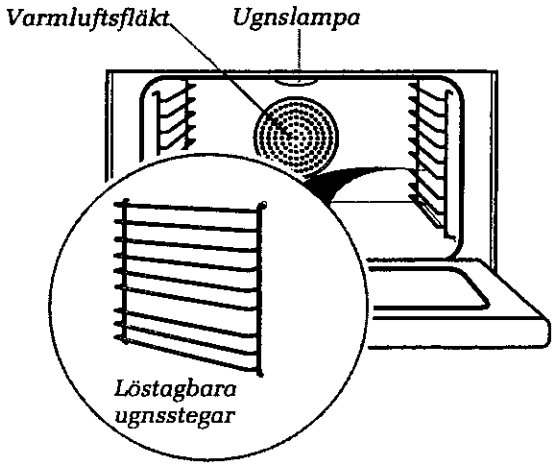

- Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag. Hällen kan spräckas av t.ex. en kryddkvarn som ramlar ner. Stå inte på glaskeramikhällen, den är inte gjord för att tåla onormal belastning.



# Ugnen

Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet "Så här använder du" samt i tabellerna, längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

- belysning
- över/undervärme
- varmluft
- varmluftsgratinering
- grill
- **S** snabbstart.




- Katalysemaljen på ugnsväggen är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i slät och något hårdare emalj för att du ska kunna, med t.ex. en stekspade, skrapa bort spill.

Ugnsluckan består av en inre och en yttre del med värmereflekterande glas för att ge lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se kapitel "Så här rengör du".

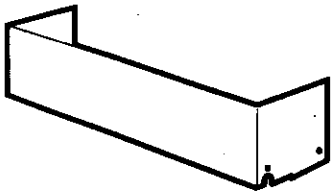
# Förvaringslådan

Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Lådan är försedd med luckspärr, samt en spärr i bakre kanten som förhindrar att den kan dras ut för långt.

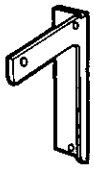
# Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

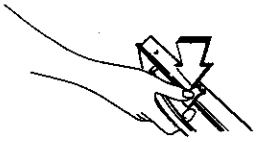
- godtagbara avställningsytor, min. 400 mm breda, finns på båda sidor om spisen
- tippskyddet och kastrullskyddet (extra tillbehör) är monterat
- luckspärrarna är i funktion.



**Kastrullskyddet** monteras för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.

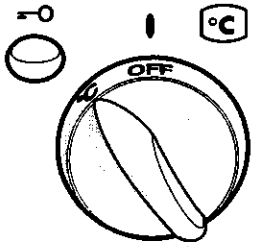


**Tippskyddet** ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Skyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.



**Luckspärren** gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur (se s. 10).

## Tvåfunktionsspärren




Spärren är inbyggd i termostatvredet och har dubbla funktioner. Välj efter säkerhetsbehov om du vill använda spärren med enkel– eller dubbelfunktion. Obs! Huvudströmmen till spisen är inte bruten. Den röda kontrollampan lyser som vanligt om vreden inte är nollställda.

### Enkelfunktion

Strömmen till spisens funktioner är bruten när termostatvredet är inställt på OFF. Varken ***värmezoner*** eller ***ugn*** fungerar, även om någon av misstag vridit på ett vred.

### Dubbelfunktion

Är spärrknappen dessutom i funktion, gör du det ännu svårare för barn att "använda" spisen. Då krävs det tvåhandsgrepp – som barn har svårt att klara – för att sätta på spisen.

## Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- proffsplåtar, dvs. perforererade och silikonbelagda aluminumplåtar
- kokbok för varmluft.

**Extra tillbehör**

- Sockeldekor
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer.

# Före första användning:

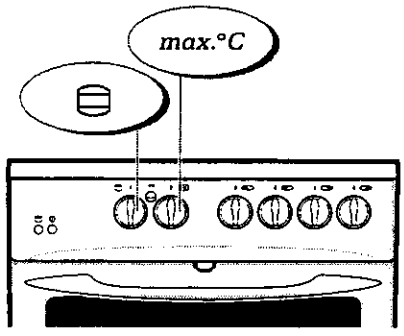
## Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

## Bränn av ugnen

⚠ Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

1. Sätt på ⊜ över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



# Så här använder du:

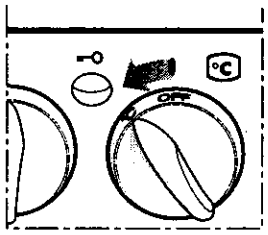
## Tvåfunktionsspärren

### Med enkelfunktion

För att *"låsa"* spärren (se bild A) vrider du termostatvredet moturs till "OFF".

För att *frigöra* spärren vrider du vredet medurs tills °C åter står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.

A

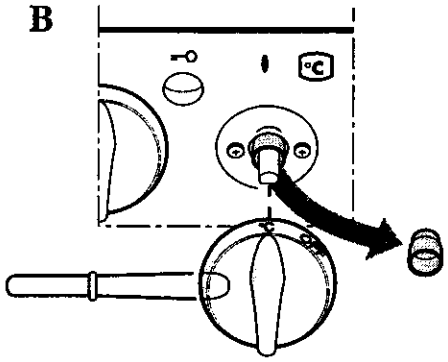



### Med dubbelfunktion

Innan du använder den här funktionen första gången måste du sätta spärrknappen i funktion (se bild B):

1. Kontrollera att termostatvredet är "nollställt" dvs. °C står i läge "klockan 12".
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet "nollställt".

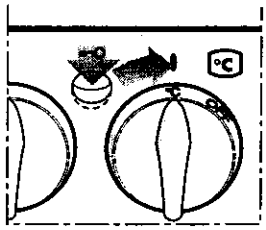
B




I fortsättningen behöver du bara göra så här:
För att *låsa* spärren (se bild A) vrider du termostatvredet moturs till "OFF".

För att *frigöra* spärren (se bild C) krävs tvåhandsgrepp. Tryck ner spärrknappen, håll den nedtryckt medan du vrider ugnens termostatvred medurs tills °C står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.

C




## Glaskeramikhällen

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på hällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

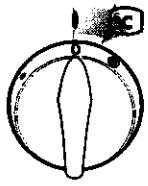
Du måste ***genast***, när hällen är ***het***, med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och aluminiumfolie för att inte skada hällen.

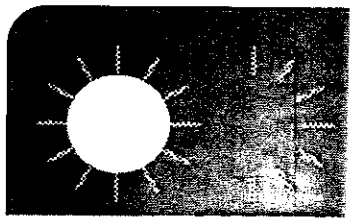
Värmezonerna styrs med vred märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Så snart du vrider på ett vred lyser spisens röda kontrollampa.

Se till att kastrullens/stekpannans botten och hällen är torr och ren när du sätter kärlet på en värmezon. Ställ sedan in ett läge på vredet till värmezonen du valt. Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen. Glöm inte att stänga av spisen!

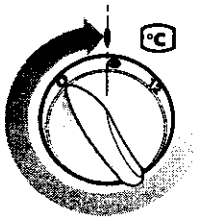
Använd aldrig hällen som förvarings– eller avlastningsplats.

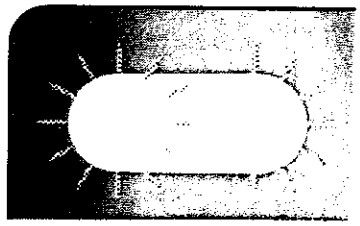
## Ändring av zonstorlek





Gör så här när du vill använda den ***mindre*** zonen; Vrid medurs fram till önskat läge mellan 1 och 12. Efter användning nollställer du vredet moturs.



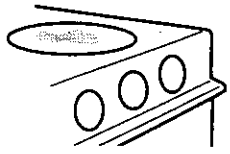


Gör så här när du vill använda den ***större*** zonen:

1. Vrid medurs, förbi ◉ symbolen efter siffran 12,
2. vrid sedan tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1. Efter användning nollställer du vredet moturs och zonen återgår automatiskt till den mindre storleken.

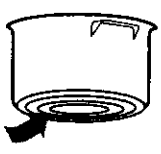
## Val av kastrull/stekpanna

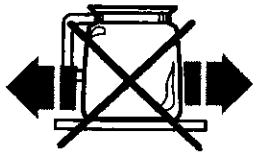
En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Följande är värt att tänka på:



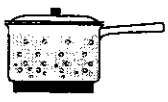
*aluminium*

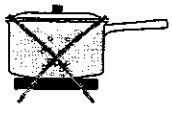
- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.

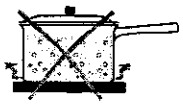




När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. För att spara tid och därmed energi, bör kastrullens/stekpannans plana del av botten vara



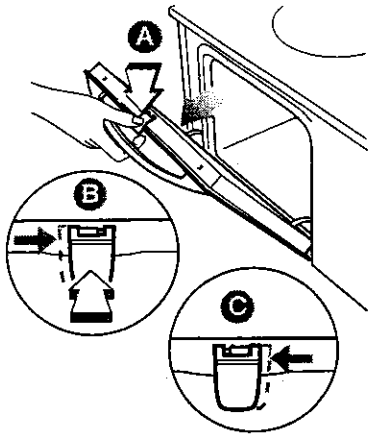




- minst lika stor som zonen. Med en för liten botten bränner ev. överkok lätt fast på hällen.
- finmönstrad
- lätt konkav (inåtböjd) eftersom den planar ut vid uppvärmning.

# Luckspärren

A. Tryck ner spärren när du ska ***öppna*** luckan.
B. När du vill sätta spärren ***ur funktion***, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm till höger.
C. Om spärren inte är ***i funktion***, för spärren på luckans överkant ett par mm till vänster.




# Ugnen

Lägg aldrig aluminiumfolie, plåt eller långpanna direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att den slår sig. Det gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Ugnen har

***belysning***

***över/undervärme***, tak– och bottenelement inkopplade

***varmluft***, element runt fläkten inkopplat

***varmluftsgratinering***, grillelement i taket och varmluftsfläkt inkopplade

***grill***, grillelement inkopplat

**S** ***snabbstart***, grill– och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid gratinering.

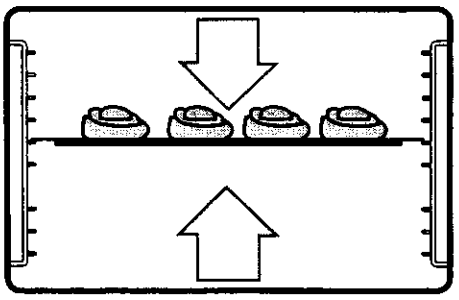
### Proffsplåtarna

De perforerade silikonbehandlade plåtarna använder du för gräddning av bröd i varmluft. Om det finns risk att fett eller fyllning kan rinna ner genom hålen, placerar du bakverket i pappersformar.

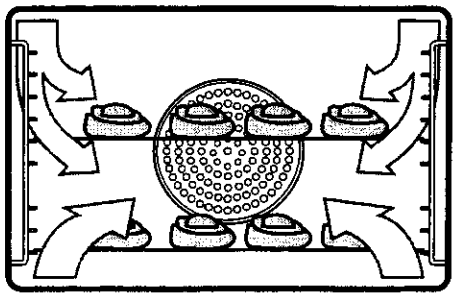
## Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat.

***Över/undervärme*** ger jämn färgsättning över hela ytan.

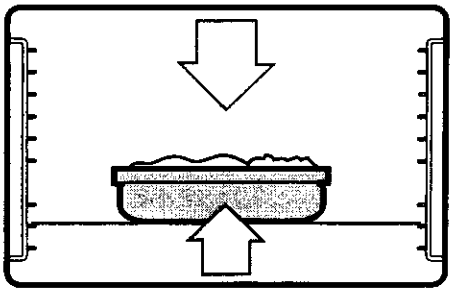


Med ***varmluft*** blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn.

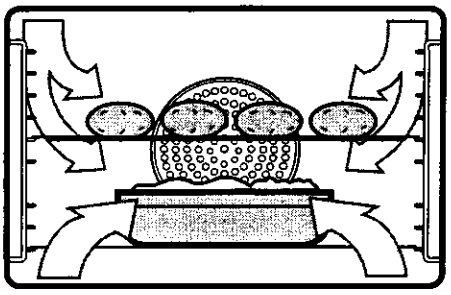


## Matlagning

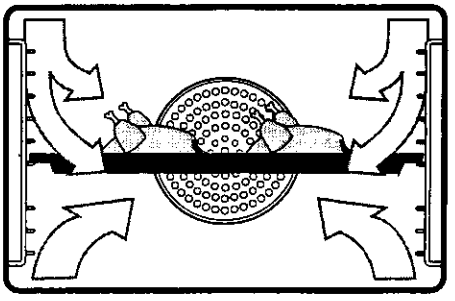
***Över/undervärme*** är i regel bäst vid matlagning på en fals. Följ tabellrekommendationerna.



***Varmluft*** använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t. ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt– huvudrätt– dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.



## Stekning



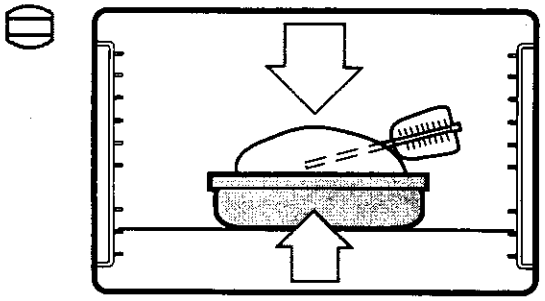
Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i ***över/undervärme*** och ***varmluft***. Stekar av nöt, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men det tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.

### Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

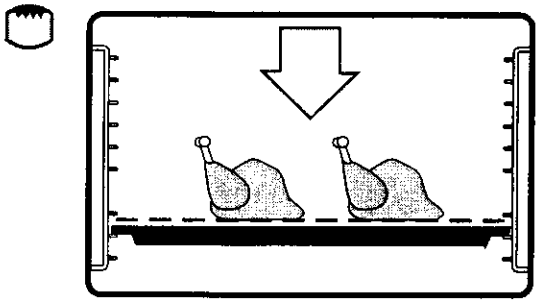


## Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

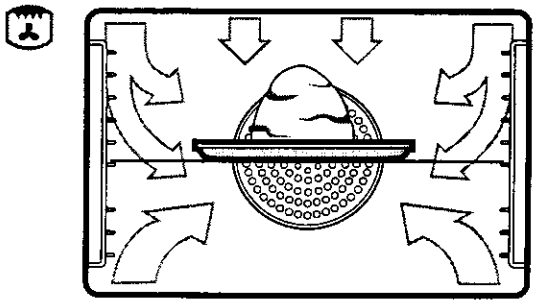
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på ⊓ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter ***3–5 minuters uppvärmning***. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



## Varmluftsgratinering

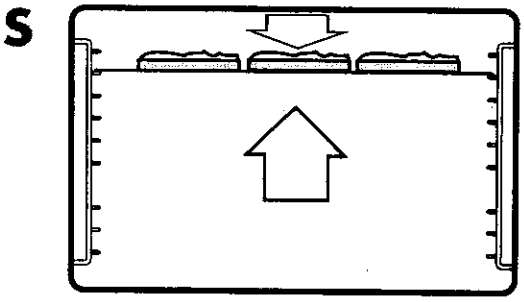
Grillelementet färgsätter, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.



## Snabbstart

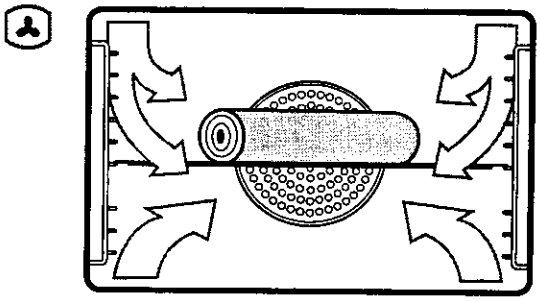
Ställ funktionsvredet på **S** och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrollampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av "låga" maträtter t.ex. varma smörgåsar och gratänger. Ställ då in temperaturvredet på maximal temperatur och sätt in rätten efter ***3–5 minuter***.




## Upptining

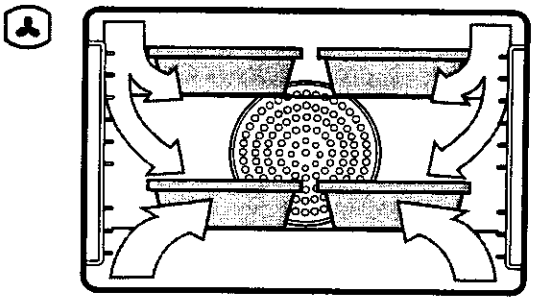
Ställ funktionsvredet på ⊛. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t.ex. rulltårta, ska ***termostat***vredet vara ***noll***ställt. Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



## Upptining/värmning

Ställ funktionsvredet på ⊛ och termostatvredet på 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det tål minst 200°C. Placera formarna på ugnsgaller eller proffsplåt i en eller flera nivåer, beroende på hur mycket det är som ska tinas.

Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektermometer för att värma till önskad temperatur.



# Så här sköter och rengör du:

Innan du drar ut spisen för att göra rent bakom den vill vi, för säkerhets skull, påminna om att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.

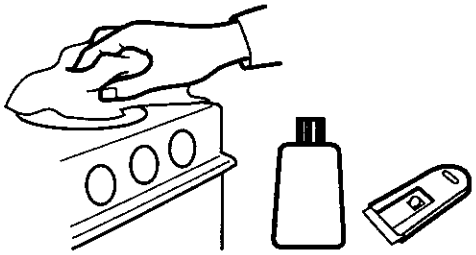
## Emaljen

Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten, och ev. lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel som kan skada emaljen.

## Glaskeramikhällen

Du måste **genast**, när hällen är **het**, med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och aluminiumfolie för att inte skada hällen.

En smutsig häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka därför av hällen med en fuktig trasa efter användning. Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o.d.. Gör så här vid överkok eller om hällen är mycket smutsig:

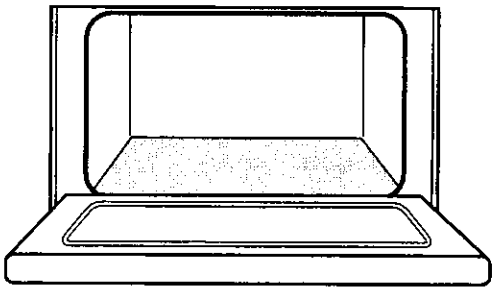


1. Ta bort fläckar o.d. med rakbladsskrapan.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

## Ugnen

### Släta emaljen

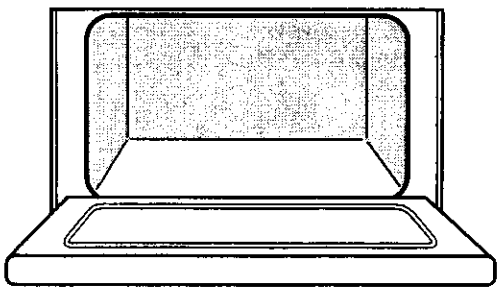
Torka av botten med varmt vatten och handdiskmedel efter användning. Gör så här om den är mycket smutsig:



1. Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⛁ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

# Katalysemaljen

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.



Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:

1. "Dränk" in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
2. Sätt därefter på ⊖ över/undervärme samt högsta temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 3 timmar.

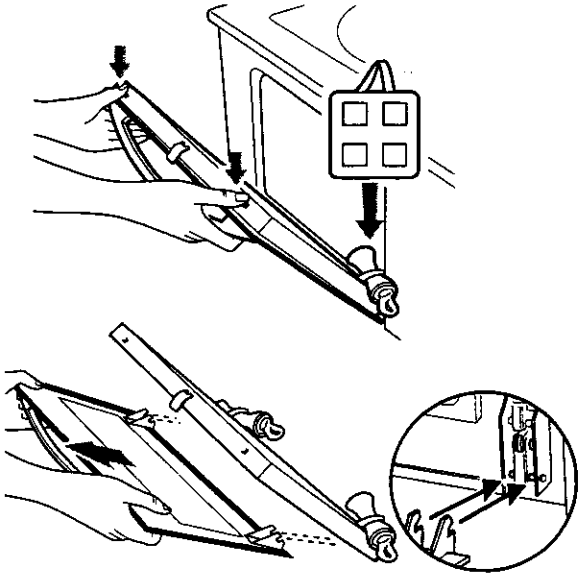
Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

# Ugnsluckan

Emaljen rengör du med en trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Använd ett fönsterputsmedel till glaset, om det är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.

### Rengöring mellan glasen

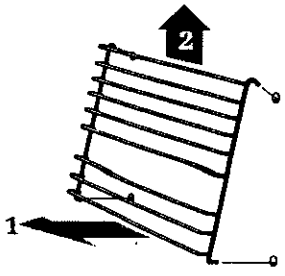
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera t.ex. hoprullade grytlappar mellan gångjärnen (se bild). De hindrar luckan från att slå igen. Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck in de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring hakar du åter fast fronten på den lilla "pinnen" (se bild). Se till att den sitter säkert fasthakad på de båda pinnarna.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



# Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stege och galler för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör ev. med tvålull.

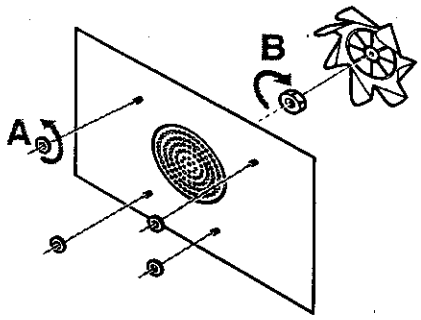
Plåt, proffsplåt och långpanna torkas av med hushållspapper efter användning och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar på plåt/långpanna tar du bort med en bakplåtsskrapa, (gäller inte proffsplåten).



## Varmluftsfläkten

Du kan ta bort fläkthjulet för rengöring, men var försiktig, för det har vassa kanter.

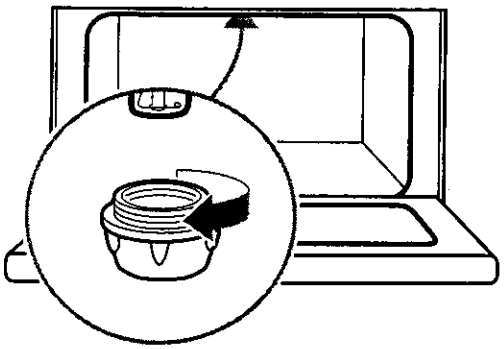
1. Se till att ***alla vred*** är ***nollställda*** och att ugnen är kall.
2. Skruva loss de fyra muttrarna A och ta bort den bakre ugnsväggen.
3. Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B ***medurs*** med hjälp av en liten skiftnyckel.
4. Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
5. Montera tillbaka delarna.




# Lamporna

## Byte av ugnslampa

1. ***Nollställ alla vred*** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14–sockel.
5. Återmontera skyddsglaset.



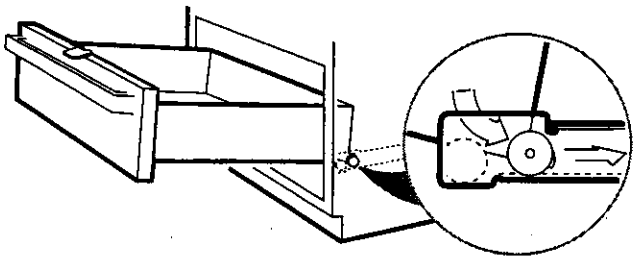
## Kontrollamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

# Förvaringslådan

Du kan ta ut lådan för rengöring. Dra ut den en bit och ta sedan i sidorna och lyft lätt uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Dra sedan ut lådan helt och lyft ur den.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Lyft upp lådan något den första biten när du skjuter in den, så hakar spärren inte fast i konsolen.



# Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

# Service

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL, samt övriga EHL–bestämmelser som du får av säljaren.

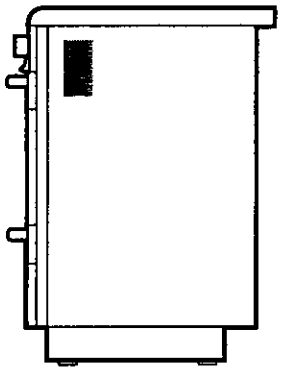
Om du får problem med spisen hittar du förslag till lösningar på s. 22 och 23. Kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören godkänt serviceföretag om du behöver hjälp eller reservdelar. Adress och telefonnummer finns i Gula Sidorna, se "Hushållsutrustning, vitvaror – Service". Använd endast original reservdelar.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....



# Tekniska uppgifter

*Med reservation för ändringar*
*Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 89/336/EEG.*
IEC KLASS Y

| | QSG 654 | QSG 754 |
|---|---|---|
| **MÅTT (mm)** | | |
| bredd | 597 | 697 |
| höjd, vid leverans | 900 | 850 |
| djup | 595 | 595 |
| **VOLYM (liter)** | | |
| stor ugn | 48 | 48 |
| **TOTAL EFFEKT (W)** | | |
| 400 V– spis | 10 332 | 10 332 |

| VÄRMEZONERNA | STORLEK (mm) | EFFEKT (W) |
|---|---|---|
| bakre vänstra | 145 / 250 | 1 100 / 2 000 |
| bakre högra | 125 / 180 | 900 / 1 800 |
| främre vänstra | 210 | 2 300 |
| främre högra | 145 | 1 200 |

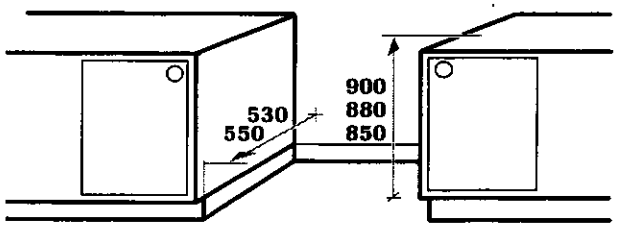
**LAMPOR**
Kontrollampa av glimlampetyp
Ugnslampa med E–14 sockel, märkt 230–240V, 15W och 300°C.

# Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.



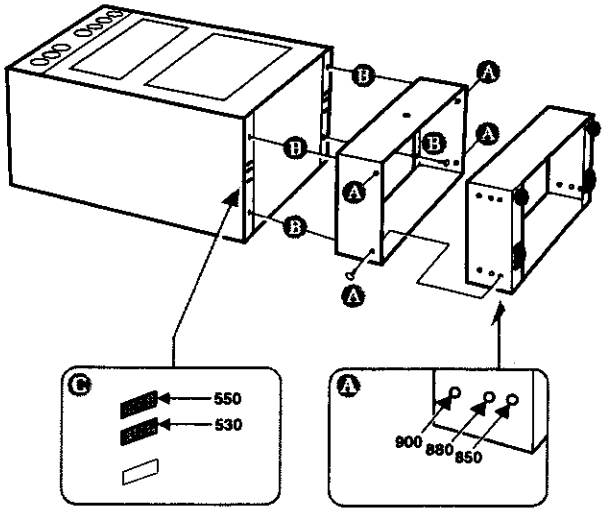

Vid leverans är spisens sockel anpassad till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 850, 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

## Ändring av sockelhöjd och -djup

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

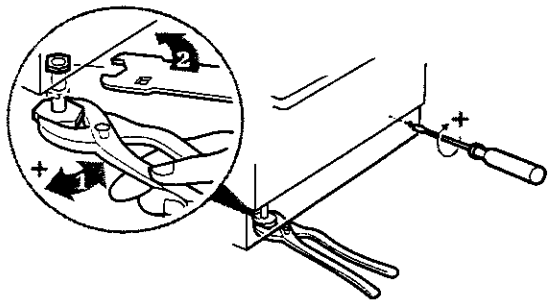



1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
   För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 550 mm (se bild C). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

# Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna. När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern, skruva moturs. Använd den medföljande nyckeln.




# Montering av säkerhetsutrustning

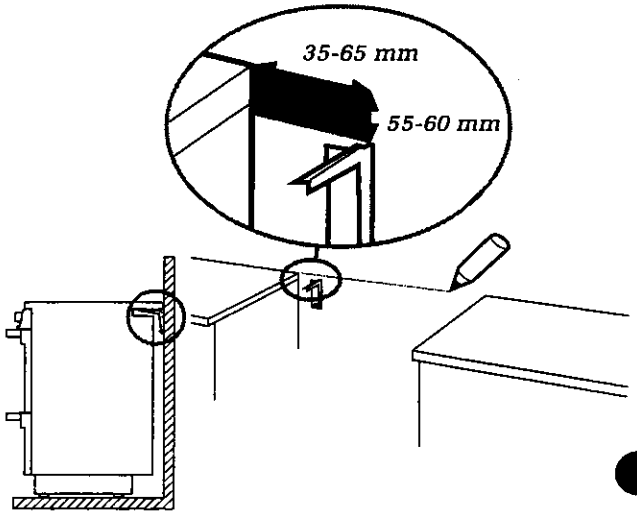
## Tippskyddet

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

   OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

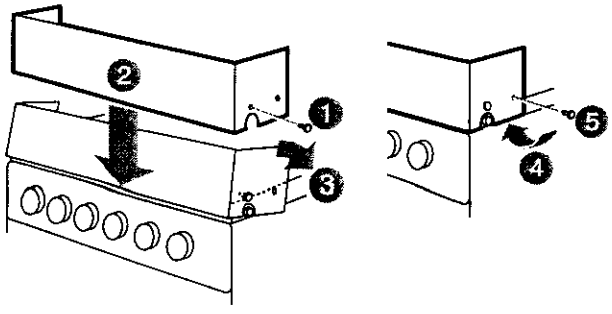
Tänk på att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.




## Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



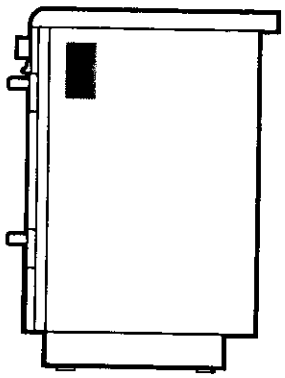
# Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts enligt följande:

| **Spänning** | **Säkring** |
|---|---|
| 400V 3 fas | 3x16A |

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



# Praktiska råd och tips

| Problem | Orsak | Åtgärd |
|---|---|---|
| Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta. | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt. | Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept. |
| | Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. | Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation. |
| | För lite jäst eller bakpulver. | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd. |
| | För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan. | Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45– 50 |
| Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra. | För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd. | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl-/vätska. |
| | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. |
| Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade. | Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörkt innan det är färdigt. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. |
| | För hög placering i ugnen vid över-/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering. | Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering. |
| | Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt. | Kontrollera i tabellen att du valt rä falsplacering. |
| | Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn. | Kontrollera att du valt rätt temperatur. |
| | Snabbstarten är inkopplad. | Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion. |
| Bakverk/maträtter blir ljusa. | Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen. | Se till att du inte har något i botten på ugnen. |
| | Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar. | Byt ev. till mörkare formar. |

# Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

| Problem | Orsak | Åtgärd |
|---|---|---|
| Spisen fungerar inte. | Spisen får inte ström. | Kontrollera att tvåfunktionsspärren är frånkopplad (se s. 8).<br>Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.<br>Kontrollera säkringen. OBS! En säkring per fas.<br>Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen. |
| Luckspärren fungerar inte. | Spärren är inte satt i funktion. | Sätt spärren i funktion (se s. 10). |
| Det tar lång tid att koka/steka. | Olämplig kastrull, stekpanna. | Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium. |
| | Vredet felinställt. | Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. |
| Ugnslampan lyser inte. | Lampan är trasig. | Byt trasig lampa (se s. 16). |
| Glaskeramikhällen är flammig. | Fel rengöring av hällen. | Rengör hällen noggrant (se s. 14). |
| Katalysemaljen blir inte ren. | Emaljens porer är tilltäppta. | Bränn av ugnen på högsta temperatur i minst 30 minuter. |
| | Envisa fettfläckar på emaljen. | Rengör katalysemaljen enligt anvisningarna (s. 15). |

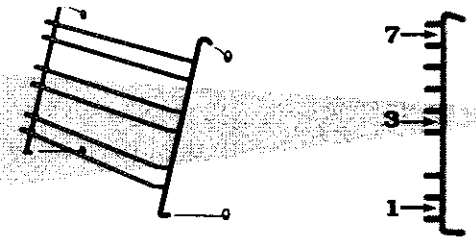
# Bakning

| | °C | | Minuter | °C | | Minuter |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bondbröd | 225 | N | 30– 35 | 200–225 | * | 25– 30 |
| Bullar, mat– & kaffebröd | 225 | M | 8– 12 | 185–200 | * | 10– 15 |
| Hålkakor | 200–225 | M | 10– 15 | 185–200 | * | 15– 20 |
| Kuvertbröd | 225–250 | M | 8– 10 | 200 | * | 8– 12 |
| Limpor, lätta/formbröd | 200–225 | N | 30– 40 | 185–200 | * | 30– 40 |
| Limpor, tunga | 175–200 | N | 50– 60 | 165–185 | * | 50– 60 |
| Längder/kransar | 200–225 | N | 15– 20 | 185–200 | * | 15– 20 |
| Maränger | 100–125 | M | 40– 50 | 100 | * | 50– 60 |
| Muffins | 225 | M | 10– 12 | 200 | * | 15– 18 |
| Mördegskakor | 175–200 | M | 5– 10 | 175–185 | * | 5– 10 |
| Pepparkakor | 175 | M | 5– 7 | 165–175 | * | 5– 10 |
| Rulltårta | 225–250 | M | 5– 7 | 200–225 | * | 5– 7 |
| Scones | 225–250 | M | 8– 10 | 200–225 | * | 10– 12 |
| Sockerkakor, lätta | 175 | N | 35– 45 | 165 | * | 35– 45 |
| Sockerkakor, tunga/fina | 150–175 | N | 50– 60 | 150 | * | 50– 60 |
| Tårtbotten | 175–200 | N | 30– 40 | 165–180 | * | 30– 40 |

## Placering

### .. i ugn

Ugnen har sju falser (se bild):
**Ö** = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
**M** = Mitten av ugnen (fals 3–4).
**N** = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).




### ... i varmluft*

Om du använder en plåt valfri placering mellan fals 1 och 4, om du använder två plåtar välj fals 1 och 4 eller fals 2 och 5. Temperaturen i tabellen är anpassad till varmluft.

**Allmänt**
Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.

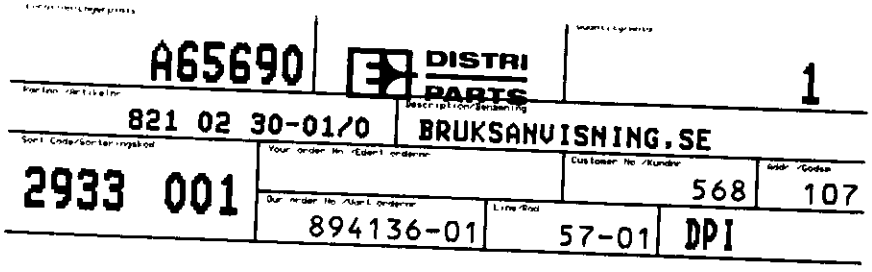
# Grill & Matlagning

| | °C | °C | | °C | | Minuter | °C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Biff, ca 1,5 cm | | 275 | Ö | | | 5– 7 | |
| Bogbladsstek | 175 | | N | 160 | * | | 75 |
| Entrecôte, ca 1,5 cm | | 275 | Ö | | | 10 | |
| Filé (fläsk, nöt, vilt) | 175 | | N/M | 160 | * | | 55–60 |
| Fisk | | | | | | | |
| – kokning | 200 | | N | 185 | * | | |
| – kokning i eget spad | 100 | | N | 100 | * | | |
| – stekning | 200–225 | | N | 200 | * | | |
| Fläskkarré | 175 | | N | 160 | * | | 80–85 |
| Fläskkotlett, ca 1,5 cm | | 250 | Ö | | | 12–15 | |
| Fläskpannkaka | 225 | | M | 200 | * | | |
| Gratänger | 225 | | N/M | 200 | * | | |
| Grillkorv | | 275 | Ö | | | 5 | |
| Hamburgare, fryst 100 g | | 275 | Ö | | | 8–10 | |
| Karrékotlett, ca 1,5 cm | | 250 | Ö | | | 15–20 | |
| Kyckling | 175 | | N/M | 160–175 | * | | |
| Kyckling, halvor ** | | 200–225 | N | | | 40–50 | |
| Köttbullar i långpanna | 225 | | M | 200 | * | | |
| Köttfärslimpa | 175–200 | | N/M | 175 | * | | |
| Lever, ca 1,5 cm | | 275 | Ö | | | 8–10 | |
| Omeletter | 200–225 | | M | 185–200 | * | | |
| Piroger | 225 | | M | 200 | * | | |
| Pizza | 250 | | M | 225 | * | | |
| Potatis, bakad | 225 | | M | 200 | * | | |
| Puddingar, lådor | 200–225 | | N/M | 185–200 | * | | |
| Revbensspjäll** | 175 | 200–225 | N | 160–175 | * | | |
| Rostbiff | 125 | | N | 125 | * | | 55–60 |
| Skinka, färsk | 175 | | N | 160 | * | | 70 |
| Stek (nöt) | 125 | | N | 125 | * | | 70–75 |
| Stek (kalv, lamm, vilt) | 175 | | N | 160 | * | | 70–75 |
| Strömmingsflundra | 225 | | M | 200 | * | | |
| Suffléer | 175–200 | | M | | | | |

## * Varmluft

Om du använder en plåt valfri placering mellan fals 1 och 4, om du använder två plåtar välj fals 1 och 4 eller fals 2 och 5. Temperaturen i tabellen är anpassad till varmluft.

** Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.




# Husqvarna

Husqvarna Svenska Försäljnings AB, 561 83 Huskvarna. Tel. 036-14 60 00
Husqvarna, Postboks 215, Økern, 0510 Oslo. Tlf. 22 63 54 00
Husqvarna Husholdningapparater A/S, Lundtoftevej 160, 2800 Lyngby. Tel. 45 88 70 77
Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab-HUSQVARNA, Teollisuuskatu 1aA, 00510 Helsinki. Puh (90) 39611

2B tecknare ab

**Tryckt på miljövänligt papper**

821 02 30-01/0